

MILCH

MARKEN LEHR BR!EF

Milch

In Kooperation mit



Initiative
Milch

Lebensmittel **direkt**
Zeitung

LERNWELT



MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN.

In der **LZ direkt Lernwelt** bündeln die LZ Medien ihre Weiterbildungsangebote (Digital, Print, Präsenz) für den Lebensmitteleinzelhandel. Praktisches Waren- und Verkaufswissen für Supermarktmitarbeiter – Kaufleute, Marktleiter und Warengruppenverantwortliche.

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de



EDITORIAL



WILLKOMMEN IM MARKENLEHRBRIEF MILCH

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema am Beispiel der Marke Initiative Milch. Aktuelle Marktdaten, Hintergrundinfos und Praxis-Tipps machen sie zum idealen Begleiter im Berufsalltag. Die beste Art und Weise, um Dein Grundlagenwissen zu vertiefen und mit Wissen zu punkten.

WAS ERWARTET DICH?

Gut strukturiert: Der Markenlehrbrief präsentiert Dir schnell und mit viel Liebe zur Wissensvermittlung das Wichtigste zum Thema Milch, zu den entsprechenden Produkten im Handel und dem korrekten Umgang mit ihnen.



NICOLE GROHMANN
HEAD OF LZ DIREKT
LERNWELT

Jede der folgenden Doppelseiten enthält eine in sich abgeschlossene Information und zusätzlich eine Testfrage, mit der Du Dein Wissen noch einmal überprüfen kannst. Die dazugehörige Lösung findet sich auf der jeweils nächsten Seite. Der Testbogen am Schluss der Broschüre gibt Dir Gelegenheit, das Gelernte unter Beweis zu stellen.

Wichtig: Zu diesem Markenlehrbrief gibt es auch ein E-Training, das Dir Klick für Klick wertvolle Zusatzinfos zum Thema liefert.

Viel Spaß beim Entdecken und Lernen!

Herzlich,
Deine

Nicole Grohmann

STEP-BY-STEP

INHALT

MARKTWISSEN

- 06 Milchmarkt auf & ab
- 09 Milch voll im Trend

WARENWISSEN

- 10 Rohstoff Milch
- 12 Welche Milchsorten im Regal stehen
- 14 Produktübersicht – So viel Vielfalt
- 16 Der Weg der Milch
- 18 Für Qualität und mehr Nachhaltigkeit
- 20 Was Milch so wertvoll macht

POS-WISSEN

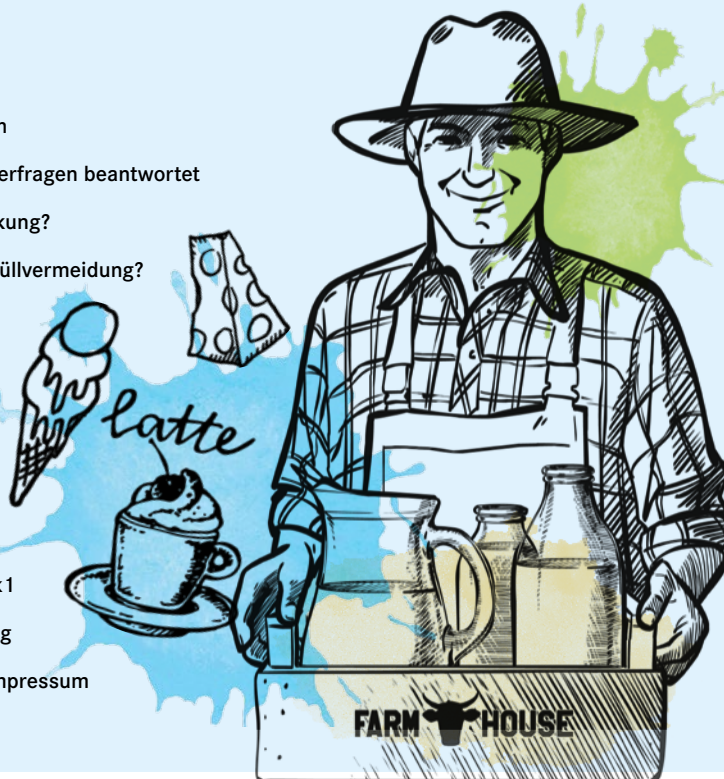
- 22 Milch erfolgreich verkaufen
- 24 Gut zu wissen! Verbraucherfragen beantwortet
- 26 Was steht auf der Verpackung?
- 28 Verpackung, Recycling, Müllvermeidung?

WISSEN PLUS

- 30 Milchmythen im Check
- 32 Die Milchbotschafter

WISSEN TO GO

- 33 Alles klar? Wissens-Check 1
- 34 Wissens-Check 2 & Lösung
- 35 Noch mehr Brainfood & Impressum



08

Initiative
MilchLET'S TALK
MILCH

WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass in Milch 15 gesunde Nährstoffe stecken? Besonders wertvoll sind etwa die enthaltenen Vitamine A, B2 und B12 sowie Kalzium oder Molkeneiweiß, das vom Körper optimal verwertet werden kann und unverzichtbar für den Stoffwechsel sowie die Muskulatur ist. Kein Wunder also, dass Milch in vielen Teilen der Welt seit Jahrtausenden als Grundnahrungsmittel geschätzt wird.

Rund zwei Drittel der Bundesbürger*innen verwenden mindestens einmal pro Woche Trinkmilch und kaufen diese entsprechend oft ein. Auch wenn es heute Pflanzendrinks gibt: An die physiologische Zusammensetzung der Milch kommt keines dieser Produkte heran. Zudem unterstützt die Milchviehhaltung die regionale Landwirtschaft und schneidet gemessen an dem hochwertigen Protein, das sie liefert, im CO₂-Vergleich mit den oft aus Übersee importierten Rohstoffen für Pflanzendrinks gar nicht schlecht ab.

Die Vielfalt von Milchprodukten macht die Weiße Linie zu einer ganz besonderen Kategorie: Von Joghurt über Kefir, Ayran, Skyr oder Molkendrinks ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.

Auf den folgenden Seiten erfährst Du alles, was Du über Milch wissen solltest. Noch ein Tipp: Klick Dich auch ins **E-Training**. Es liefert ergänzende Informationen für nachhaltiges Lernen. Für Deine erfolgreiche Teilnahme kannst Du Dir **am Kursende ein Zertifikat als Bestätigung** ausstellen lassen.

Viel Spaß beim Lesen!

Dein Initiative-Milch-Team



16



22

MILCHMARKT AUF & AB



DIE MILCH IM ÜBERBLICK



Die Milcherzeugung ist ein starker Wirtschaftsfaktor. Sie sichert das Auskommen vieler Bauernfamilien und ernährt die Bevölkerung.

- // 49.450 Milcherzeuger
- // 3,7 Mio. Milchkühe
- // 32,6 Mio. t Milch pro Jahr
- // 8.800 kg Milchleistung pro Kuh/Jahr
- // 161 milchverarbeitende Unternehmen
- // 40.845 Beschäftigte¹
- // 35,9 Mrd. Euro Umsatz
- // 32,4 Mio. t Milchverarbeitung pro Jahr
- // 4,1 Mio. t Konsummilch
- // 2,5 Mio. t Käse²
- // 480.470 t Butter³
- // 521.500 t Sahne
- // 347.222 t Magermilchpulver

*1 Betriebe mit 50 und mehr tätigen Personen, ohne Herstellung von Speiseeis; 2 ohne Schmelzkäse; 3 einschließlich MilCHFett- und Milchstreichfetterzeugnissen in Butteräquivalenten
Quelle: ZMB, Destatis, BLE, 2023. Viehzählung: Mai 2024*

Die Absätze von Molkereiprodukten im Lebensmitteleinzelhandel haben sich 2023 nach den Erhebungen von NielsenIQ je nach Segment unterschiedlich entwickelt. 2022 war es zu generell sinkenden Absatzmengen bei gleichzeitig höheren Ausgaben gekommen. Im Lauf von 2023 haben die Verkäufe von Butter, Käse in Selbstbedienung und Joghurt das Vorjahresniveau wieder übertraffen. An Konsummilch, Sahne, Quark, Käse in der Theke und Mischstreichfetten wurden hingegen niedrigere Mengen eingekauft als im Vorjahr.

JOGHURT STATT MILCH

So sank der Pro-Kopf-Verbrauch von Konsummilch im Jahr 2023 leicht – um 0,7 Prozent auf 45,8 Kilogramm je Bundesbürger, wobei Vollmilch um 1,1 Prozent zulegte und teilentrahmte Milch 2,9 Prozent verlor. Bei fermentierten Frischprodukten, Milchmischerzeugnissen und –getränken insgesamt ergab sich eine leichte Abnahme um 0,6 Prozent. In dieser Kategorie legte Naturjoghurt um 2 Prozent zu.

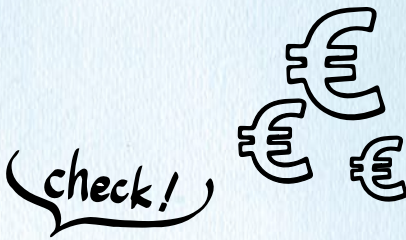
Quelle: www.milchindustrie.de

EIN BUNDESBÜRGER VERZEHRT IM JAHR ...

- // 45,8 kg Konsummilch
- // 29,7 kg Milchmischgetränke, Joghurt & Co.
- // 23,8 kg Käse
- // 5,6 kg Butter
- // 5,0 kg Sahne

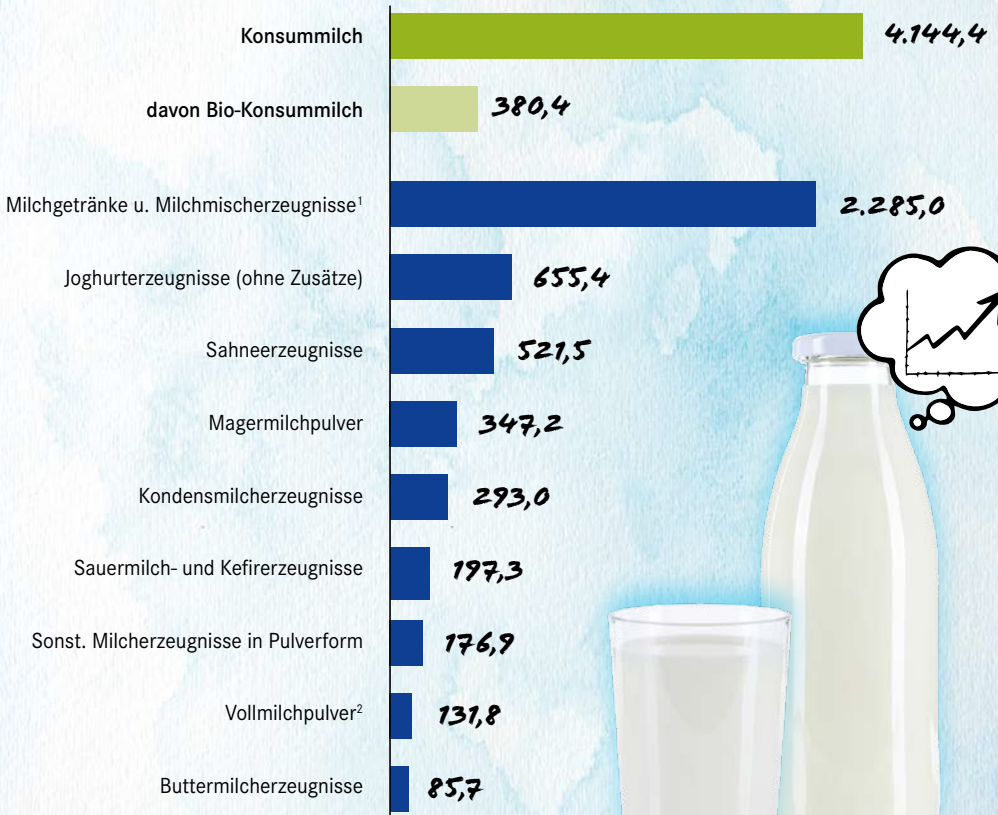
Quelle: ZMB, Destatis, BLE, 2023





TOP 10 PRODUZIERTE MILCHERZEUGNISSE (WEISSE LINIE) 2023

Angaben in Tausend Tonnen



¹ mit Zusätzen

² einschl. Sahnepulver und teilentrahmt

Quelle: ZMB, BLE



WELCHE AUSSAGE IST RICHTIG?

- Der Pro-Kopf-Verbrauch von Konsummilch sank im Jahr 2023 leicht
- Der Pro-Kopf-Verbrauch von Konsummilch stieg im Jahr 2023 leicht an
- Fermentierte Frischprodukte wurden 2023 deutlich weniger gekauft

PRODUKTION UND VERARBEITUNG VON LEBENSMITTELN

Was wird Ihrer Einschätzung nach zukünftig wichtiger werden?

Angaben in Prozent



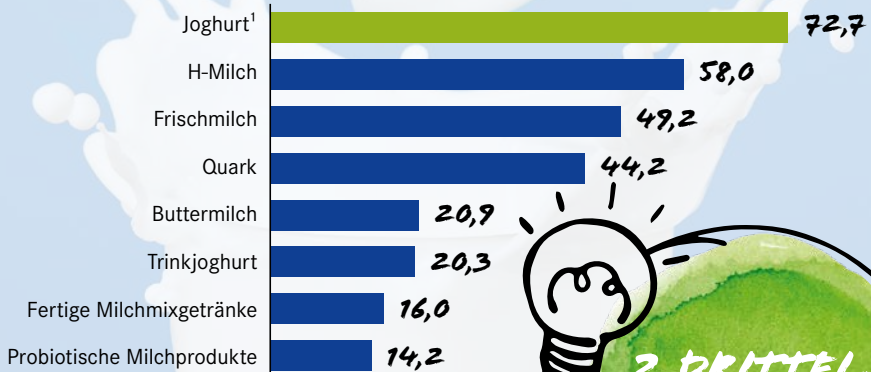
Top 3-Antworten nach Nennung (Mehrfachnennung möglich)

Quelle: Umfrage vom Meinungsforschungsinstitut Civey für die Initiative Milch, 2022

DIE BELIEBTESTEN MILCHPRODUKTE IN DEUTSCHLAND 2021

Konsum mindestens mehrmals pro Monat

Anteil der Befragten in Prozent



Hinweis: Deutschsprachige Bevölkerung ab 14 Jahre.

Quelle: Statista, 2021

TASTE



Quelle: Umfrage
der Initiative Milch, 2022



WELCHE AUSSAGE IST RICHTIG?

- Der Pro-Kopf-Verbrauch von Konsummilch sank im Jahr 2023 leicht

MILCH VOLL IM TREND



Die produzierte Milchmenge der deutschen Landwirtschaft summierte sich laut Statista im Jahr 2023 auf rund 32,6 Millionen Tonnen Milch. Damit stieg die Produktionsmenge der deutschen Milchwirtschaft im Vergleich zum Vorjahr (rund 32,4 Millionen Tonnen).

AUF VIELFALT IST VERLASS

Die Verbraucher können zwischen diversen Angeboten wie Weide- und Bio-Milch bis „normaler“ Kuhmilch wählen. Eine Umfrage aus dem Jahr 2022 zeigt: Verbraucher wissen das zu schätzen. So bewerten etwa 74 Prozent der Befragten die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und den Geschmack an Milchprodukten positiv, wie die Bonsai-Befragung Bremen zeigt.

Quelle: Bonsai-Befragung Bremen, 2022

UMFRAGE

Milchbranche gewinnt 2022 an Wertschätzung

94 Prozent der Verbraucher:innen hatten 2022 Milch und Milchprodukte mindestens gelegentlich in Verwendung.

Käse und Butter sind am beliebtesten, 91 Prozent bzw. 86 Prozent der Befragten essen sie mindestens einmal pro Woche.

Trinkmilch genießen 66 Prozent der Befragten mindestens einmal in der Woche, jede:r Vierte täglich.

Bei **Pflanzendrinks** greift im Bundesdurchschnitt etwa jede:r Zweite (53 Prozent) zumindest gelegentlich zu.

Quelle: Umfrage der Initiative Milch, 2022

Am stärksten beeinflussen Gewohnheiten (61,6 Prozent), das persönliche Gesundheitsbewusstsein (44,5 Prozent) und das mentale Wohlbefinden (38,4 Prozent) das Essverhalten der 18- bis 29-Jährigen. Vegane Ernährung sieht knapp die Hälfte als eher oder besonders ungesund an.

Mehr Informationen zum Thema findest Du unter www.initiative-milch.de/articles/umfrage-genz/



WAS SCHÄTZEN VERBRAUCHER:INNEN AN MILCH BESONDERS?

- Preis-Leistungs-Verhältnis
- Geschmack und vielfältige Verwendung
- Klimaschutz

ROHSTOFF MILCH



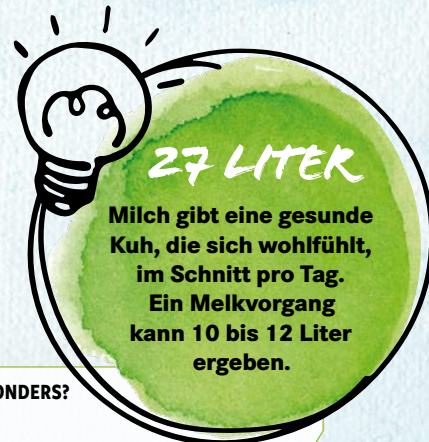
Jede Kuh hat mehr als zwei Milliarden Milchbildungszellen im Euter. Sie sorgen dafür, dass die Milch im Tier überhaupt entstehen kann. Aber nicht jede Kuh gibt „automatisch“ Milch. Die Milchproduktion beginnt mit der Geburt des ersten Kalbes. Ein Jahr lang gibt eine Kuh nach der Abkalbung Milch, dann ist die Milchbildung fast eingestellt. Mit der Geburt des nächsten Kalbes wird dieser Prozess erneut angeregt.



*MILCH: NÄHRUNG FÜR'S KALB
UND VIELSEITIG VERWENDBARES
LEBENSMITTEL DES MENSCHEN*



In der Nutztierhaltung hat sich in den vergangenen Jahrzehnten viel getan. Das Tierwohl hat heute Priorität: Nur wenn die Tiere fit sind, können die Bauernfamilien ihren Betrieb wirtschaftlich führen. Aktuell gibt es rund 3,8 Millionen Milchkühe auf rund 49.450 Milchkuhbetrieben. Eine durchschnittliche Herde auf den Höfen zählt 65 Tiere. Kühe sind sehr soziale Tiere, die im



WAS SCHÄTZEN VERBRAUCHER:INNEN AN MILCH BESONDERS?

- ✓ Geschmack und vielfältige Verwendung





SO VIEL GUTES STECKT IN MILCH

Zucker, Fett und Eiweiß kennt jedermann. Auch in der Milch sind sie natürlich enthalten.

Kuhmilcheiweiß ist eine Mischung aus dem sogenannten Kasein (80 Prozent) und Molkeneiweiß (20 Prozent). Diese Kombination ist besonders wichtig, da hochwertiges Eiweiß jene Aminosäuren enthält, die der menschliche Körper selbst nicht bilden kann (essenzielle Aminosäuren).

Laktose (Milchzucker) gilt als das natürliche Kohlenhydrat in der Milch. In Vollmilch liegt der Milchzuckergehalt bei etwa 4,8 Prozent. Die Körperzellen setzen den Milchzucker – wie bei allen Kohlenhydraten üblich – in Energie um.

Das **Milchfett** enthält verschiedene Fettsäuremoleküle. Auch hier spielen wie beim Eiweiß die „essenziellen“ Fettsäuren für den Körper eine besondere Rolle. Zudem ist Milchfett Träger der fettlöslichen Vitamine A, D, E und K. Der Körper kann diese Vitamine nur nutzen, wenn er sie in Kombination mit Fett (= Milchfett) aufnimmt. Kuhmilch liefert darüber hinaus **B-Vitamine** und den Mineralstoff **Kalzium**.



Verbund leben und ihren eigenen Charakter haben. Fressen, Ruhepausen für das Wiederkäuen im Liegen, die Fellpflege und der Kontakt zu den anderen Tieren sowie ihre Rangordnung untereinander bestimmen ihren Rhythmus. Rund 90 Prozent der Milchkühe in Deutschland sind heute in offenen Laufställen untergebracht, die auf ihre Bedürfnisse ausgerichtet sind. In manchen Ställen gibt es sogar automatische Melksysteme: Hier kann die Kuh alleine entscheiden, wann sie sich melken lassen will.

MEHR TIERWOHL

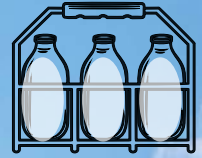
Die Milchwirtschaft tierfreundlicher zu machen ist ein Prozess. Erzeuger, Handel und Verbraucher, aber auch die Politik müssen ihn gemeinsam gestalten. Etwa mit höheren Standards für die Haltung: Diese Maßnahmen bedeuten für Betriebe Investitionen, um etwa Flächen zu vergrößern. In den Um- oder Neubau der Stallanlagen haben Landwirt:innen in den vergangenen Jahren viel investiert. Die für die Zukunft geplanten Anforderungen bedeuten noch weitere Investitionen. Die Betriebe stehen zu den höheren Standards, wünschen sich aber Planungssicherheit und Milchpreise, über die sie die Kosten refinanzieren können.

**GO
ONLINE**

WAS IST LAKTOSE?

- Milchfett
- Milcheiweiß
- Milchzucker





WELCHE MILCHSORTEN IM REGAL STEHEN

Längst gibt es nicht mehr nur Vollmilch oder fettarme Milch. Im Regal finden sich auch Heumilch, Weidemilch, Alpenmilch und Landmilch. Das kann Verbraucher:innen verwirren. Gut zu wissen: Für einige Milchsorten gibt es verbindliche Vorgaben. So versteht man etwa unter Heumilch Milch von Kühen, die nur frisches Grünfutter, Heu und Getreide fressen. Diese Bezeichnung ist in der gesamten EU gesetzlich geschützt. Auch die strengen Anforderungen an Bio-Milch sind in der EU-Bio-Verordnung geregelt. Nicht geschützt sind dagegen die Begriffe Landmilch,

Alpenmilch oder Weidemilch. Die Milchbranche hat sich aber zu Alpen- und Weidemilch auf einen Standard verständigt. Hinweise zum Geschmack oder Gesundheitsnutzen kann die Verarbeitung der Milch geben. Je stärker etwa Milch erhitzt wird, desto mehr Vitamine und Nährstoffe gehen verloren.



SCHNELLER VERZEHR

ROHMILCH

Unbehandelte Milch, die es nur beim Bauern gibt. Sollte vor dem Verzehr abgekocht werden.
Fettgehalt: 3,8 bis 4,8 Prozent.

VORZUGSMILCH


Für den Handel in Verkaufsverpackungen abgefüllte Rohmilch. Unterliegt Hygienevorschriften. Maximal vier Tage haltbar.

FRISCHMILCH

Pasteurisierte Milch, bis zwölf Tage haltbar. Fettgehalt: bis 0,5 Prozent (mager), 1,5 bis 1,8 Prozent (fettarm), ab 3,5 Prozent (Vollmilch).



WAS IST LAKTOSE?

 Milchzucker



LÄNGER HALTBAR

ESL-FRISCHMILCH

Frischmilch mit bis zu 21 Tagen Haltbarkeit. Dafür wird die Milch meist mikrofiltriert und kurzzeitig erhitzt.

H-MILCH

Für wenige Sekunden auf 135 bis 150 Grad Celsius ultrahochoerhitzte Milch. Ungeöffnet bis zu vier Monate haltbar (geöffnet nur wenige Tage).

STERILISIERTE MILCH

In der Verpackung zehn bis dreißig Minuten bei 110 bis 120 Grad Celsius erhitzte Milch. Bis zu einem Jahr haltbar.



SPEZIELLES

BIO-MILCH

Milch von Kühen aus Bio-Landwirtschaft. Beim Fettgehalt, Verarbeitung usw. gibt es keinen Unterschied zu konventioneller Milch.

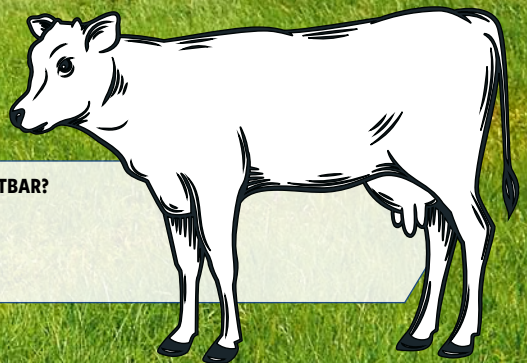
LAKTOSEFREIE MILCH

Mit dem Enzym Laktase behandelte Milch, das den Milchzucker aufspaltet. Enthält weniger als 0,1 Prozent Laktose.

SCHAF- UND ZIEGENMILCH

Nicht nur Kühe geben Milch. Schafmilch ist besonders fettreich (7 Prozent). Ziegenmilch enthält viel Vitamin A und D.

healthy



WELCHE MILCH IST AM LÄNGSTEN HALTBAR?

- Sterilisierte Milch
- ESL-Milch
- Vorzugsmilch

PRODUKTÜBERSICHT SO VIEL VIELFALT



BUTTERMILCH

Bleibt beim Verbuttern von Sahne übrig. Ist angenehm säuerlich und fettarm (höchstens 1 Prozent Fett). „Reine Buttermilch“ ist ohne Zusätze. „Buttermilch“ darf Wasser oder Magermilch enthalten.

MILCH- MISCHGETRÄNKE

Ob Kakao, Vanille, Banane oder Erdbeere: Milchmischgetränke treffen (fast) jeden Geschmack. Sie enthalten im Schnitt 7 bis 8 Prozent Zucker. „Light“-Varianten dürfen nicht mehr als 1,8 Prozent Fett enthalten.

TRINKMOLKE

Fällt automatisch beim Herstellen von Käse an. Gemischt mit Säften und Aromastoffen ergibt Molke ein erfrischendes, kalorienarmes Getränk, das nicht nur im Sommer gefragt ist.



WELCHE MILCH IST AM LÄNGSTEN HALTBAR?

- ✓ Sterilisierte Milch



GENUSS FÜR ALLE

Egal ob süß, salzig, sauer oder herzhaft – Milch und Milchprodukte bieten für jeden Geschmack etwas. Das Sortiment umfasst sowohl frische als auch haltbare Erzeugnisse in allen Fettstufen, mit und ohne Frucht oder Zucker. Die einzelnen Produkte werden zudem in verschiedenen Packungsgrößen angeboten. Ob ein Produkt erfolgreich und in den Regalen des Lebensmittelhandels zu finden ist, entscheiden die Verbraucher. Daher ist es wichtig, das Angebot an aktuelle Ernährungstrends anzupassen.



LECKER: SAUERMILCHPRODUKTE

Bei der Milchsäuregärung zerlegen Milchsäurebakterien den Milchzucker in seine beiden Einzelzucker. Diese werden dann in Milchsäure umgewandelt. Dadurch gerinnt das Milcheiweiß und die Milch wird dick.



Zu Sauer Milchprodukten gehören Kefir, Joghurt, saure Sahne oder Schmand. Ihre Konsistenz ist je nach Herstellungsverfahren cremig, stichfest oder trinkfähig. Der Zusatz „mild“ heißt, dass nur leicht säuernde Milchsäurebakterien verwendet werden, was den Geschmack milder macht.

DICKMILCH

Durch Dickmilchkulturen (Milchsäurebakterien) säuert die Milch bei Zimmertemperatur und dickt ein. Dickmilch lässt sich gut löffeln und schmeckt im Vergleich zu Joghurt eher mild. Auch als Sahnedickmilch (10 Prozent Fett) erhältlich.

KEFIR

Erfrischendes, gesundes Sauer Milchprodukt. Hefepilze bilden mit den Milchsäurebakterien Kohlendioxid und geringe Mengen Alkohol, was für spritzigen Geschmack sorgt. Tipp: „Kefir mild“ enthält keinen Alkohol.

AYRAN

Türkisches Sauer Milchgetränk, das traditionell aus Joghurt, Wasser, Salz und teilweise auch Zitronensaft hergestellt wird. Gibt es neben der salzigen Variante auch mit Fruchtgeschmack. Fettgehalt: 3 Prozent.

OK!



WELCHES SAUERMILCHPRODUKT IST IN DER TÜRKEI BELIEBT?

- Dickmilch
- Kefir
- Ayran

DER WEG DER MILCH ▷▷▷ ▷▷▷



1. MILCHVIEHBETRIEB

Jede Kuh geht, je nach individuellem Tagesrhythmus, zwei- bis dreimal am Tag in den Melkstand, wo sie gemolken wird. Das geschieht automatisiert mit einem Melkroboter oder in einer manuell bedienten Melkanlage, in der Mitarbeiter die Melkbecher an die Striche setzen.

2. MILCH IN DEN TANK

Ab dem ersten Tropfen prüfen Messgeräte die Milch: Stimmt die Temperatur? Wie gut ist die Qualität? Alles wird von Mensch und Maschine penibel überwacht. Nach dem



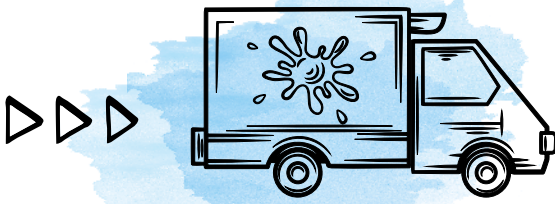
MILCH HALTBAR MACHEN

Beim Pasteurisieren wird die Milch kurz erhitzt. Das tötet Keime und Mikroorganismen und verlängert die Haltbarkeit. Frischmilch wird etwa 30 Sekunden bei 72 bis 75 Grad Celsius erhitzt (gekühlt bis zu 12 Tage haltbar). H- und ESL-Milch wird maximal 4 Sekunden mit bis zu 127 Grad Celsius ultrahocherhitzt (mehrere Wochen haltbar).



WELCHES SAUERMILCHPRODUKT IST IN DER TÜRKEI BELIEBT?

Ayran



Melken wird die Rohmilch bei 4 bis 8 Grad Celsius gekühlt. Sie kommt in einen Milchtank und wird vom Molkereifahrzeug abgeholt.

3. IN DER MOLKEREI

Zuerst wird die Milch erhitzt und getrennt: Wie im Schleudergang trennt sich der Rahm von der fast fettfreien Magermilch. Dann wird beides zu neuen Produkten zusammengesetzt.

4. VERPACKUNG

In der Füllanlage kommt die Milch in die Tüte. Die Verpackung besteht meist aus Papp-

karton, der mit Kunststofflaminat beschichtet ist. Auch Mehrwegglasflaschen sind im Einsatz. Da es aber nur wenige Abfüll- und Waschstationen gibt, sind die Transportwege vom und zum Abfüller oft weit.

5. INS REGAL

Ist die Milch verpackt und geprüft, wird sie an den Handel ausgeliefert. In Deutschland gibt es rund 35.000 Lebensmittelgeschäfte, von denen fast alle Molkereiprodukte verkaufen. Um die Milch umweltschonend ins Kühlregal zu bringen, werden etwa Logistik-Apps eingesetzt.



WIE OFT WERDEN KÜHE GEMOLKEN?

- Einmal am Tag
- Zwei- bis dreimal am Tag
- Vier- bis fünfmal am Tag

**GO
ONLINE**



FÜR QUALITÄT UND MEHR NACHHALTIGKEIT



Strenge Kontrollen stellen sicher, dass Milch als gesundes und sicheres Lebensmittel beim Verbraucher ankommt. 90 Prozent der Milchviehhalter in Deutschland haben sich etwa dem QM-Standard angeschlossen.

STRENGE KONTROLLEN

Der QM-Standard definiert die Mindestanforderungen für qualitätsorientierte und tiergerechte Milcherzeugung. Grundlage sind nachprüfbar Kriterien bei der Milchproduktion sowie Kontrollen von Milch und Futtermitteln. Im Basismodul verpflichten sich Betriebe unter anderem auf die artgerechte Haltung der Milchkühe, Tiergesundheit und

Tierwohl, hygienisch einwandfreie Gewinnung und Lagerung der Milch, Rohmilchüberprüfung, Futtermittelsicherheit und Prüfung auf Rückstände sowie den verantwortungsvollen Einsatz von Medikamenten. Mit dem Zusatzmodul QM+ können sich Milcherzeuger zertifizieren lassen, die mindestens die Anforderungen der Haltungsformkennzeichnung Stufe 2 erfüllen. Noch mehr Tierwohl garantiert das Label QM++, bei dem die Milchkühe unter Außenklimabedingungen gehalten werden (Haltungsform Stufe 3).

Wichtig für die Qualität der Milch ist auch, dass kranke Tiere tierärztlich versorgt werden. An die Behandlung mit Medikamenten



ROHMILCHGÜTEVERORDNUNG

Regelt die Untersuchung, Bewertung und Bezahlung der angelieferten Milch. In der Verordnung sind Untersuchungsverfahren und -häufigkeit etwa für den Fett- und Eiweißgehalt, die Anzahl von Keimen und weitere Parameter festgelegt. Kontrollen durch staatlich anerkannte Labore prüfen die einzelnen Faktoren regelmäßig. Die Inhaltsstoffe Fett und Eiweiß bilden die Grundlage für den Basispreis, den die Molkerei an die Milcherzeuger zahlt. Das Ergebnis der Untersuchungen ist ausschlaggebend für die Qualitätsklasse der Milch.



WIE OFT WERDEN KÜHE GEMOLKEN?

- ✓ Zwei- bis dreimal am Tag



FAKTENCHECK CO₂-AUSSTOSS

Die Treibhausgasemissionen durch die Milcherzeugung in Deutschland liegen bezogen auf einen Liter erzeugter Rohmilch mit circa 1,1 Kilogramm CO₂-Äquivalente deutlich unter dem globalen Durchschnitt mit 2,4 Kilogramm.

KÜHE KÜLPSEN METHAN, EINE ANGEPASSTE FÜTTERUNG KANN ABER DIE ENTSTEHUNG DES GASES BEIM WIEDERKÄUEN REDUZIEREN.

gelten hohe Anforderungen, vor allem bei der Verwendung von Antibiotika. Leitlinien schreiben einen Erregernachweis vor, damit nur wirksame Antibiotika eingesetzt werden. Tierhalter müssen jeden Antibiotikaeinsatz an die zuständige Überwachungsbehörde melden. Betriebe mit hohem Bedarf müssen Maßnahmen zur Verringerung umsetzen.

Milchwirtschaft will auch nachhaltig sein. Der Energieverbrauch in Ställen und Molkeereien, Transportwege und nicht zuletzt der Ausstoß von Methan beeinflussen den CO₂-Fußabdruck. Methan ist ein Gas, das im Wiederkäuermagen der Kuh entsteht oder über Gülle freigesetzt wird. Es gilt als klima-

schädlicher als CO₂, baut sich allerdings schneller in der Atmosphäre ab. Eine gesunde, leistungsfähige Herde, die optimale Fütterung und die Verarbeitung der Gülle sind maßgeblich, um den Methanausstoß zu senken. Zudem nutzen inzwischen fast alle Molkereien in Deutschland Energiemanagementsysteme. Ein Drittel verfügt bereits über ein umfassendes Umweltmanagementsystem für nachhaltige Milcherzeugung.

Mehr Informationen zum Thema findest Du unter www.initiative-milch.de/articles/faktencheck-nachhaltige-landwirtschaft/



WAS ENTSTEHT BEIM WIEDERKÄUEN?

- Kohlenstoffdioxid
- Lachgas
- Methan

WAS MILCH SO WERTVOLL MACHT



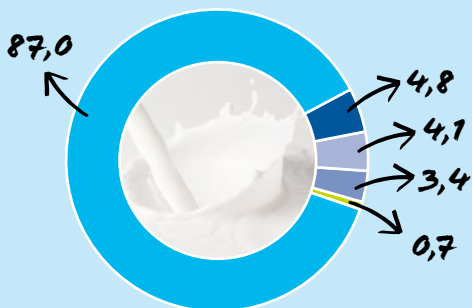
Milch trägt zu einer ausgewogenen Ernährung bei. Sie enthält hochwertiges Eiweiß, leicht verdauliches Fett und gut verwertbare Kohlenhydrate in Form von Milchzucker.

Milch liefert eine Vielzahl Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Herausragend ist ihr Gehalt an Kalzium sowie dem Vitamin B12. Außerdem liefert sie einen Beitrag zu

der Versorgung mit Magnesium, Zink und Jod. Das Eiweiß der Kuhmilch ist besonders wertvoll, da es viele der für uns lebensnotwendigen Aminosäuren enthält. Molken-eiweiß gehört zu den wertvollsten natürlich vorkommenden Eiweißverbindungen. Kuhmilch enthält zwischen 3,5 bis 4,5 Prozent Fett. Milchfett besteht überwiegend aus kurz- und mittelkettigen Fettsäuren.

NÄHRSTOFFE

Das enthält 1 Liter (= 1030 Gramm) Vollmilch
Angaben in Prozent



● Wasser
 ● Milchzucker
 ● Milchfett
● Milcheiweiß
 ● Vitamine und Mineralstoffe

Quelle: Landesvereinigung der Milchwirtschaft
Nordrhein-Westfalen e. V., 2019

LAKTOSEUNVERTRÄGLICHKEIT

Geschätzte 15 Prozent der Bundesbürger haben eine Laktoseintoleranz, sie vertragen keinen Milchzucker. Durch einen Mangel des Enzyms Laktase können Betroffene den Milchzucker nicht aufspalten, sie bekommen zum Beispiel Magen-Darm-Beschwerden.

Je nachdem, wie viel restaktive Laktase vorhanden ist, können sie aber manchmal trotzdem Milchprodukte vertragen. Fermentierte Milchprodukte und Hartkäse sind etwa gut verträglich, da die Laktose schon bei der Herstellung abgebaut wurde. Zudem gibt es zahlreiche eigens produzierte laktosefreie Milchprodukte. Bei laktosefreier Milch wird etwa bei der Herstellung das Enzym Laktase beigegeben, wodurch die Laktoseaufspaltung schon vor der Abfüllung des Produkts geschieht. Es bleibt nur ein Restgehalt an Milchzucker von weniger als 0,1 Prozent zurück. So können auch Menschen mit einer Unverträglichkeit Milch genießen.



WAS ENTSTEHT BEIM WIEDERKÄUEN?

Methan



SCHON GEWUSST?

Magerquark

(11,8 Gramm pro 100 Gramm)

und Buttermilchquark

(12,6 Gramm pro 100 Gramm)

enthalten mehr Protein als

das Trendprodukt Skyr

(11 Gramm pro 100 Gramm).

Es liegt fein verteilt in Form winziger Kügelchen vor. Durch die feine Verteilung des Fetts entsteht der vollmundige Geschmack der Milch. Milchfett ist zudem Träger fettlöslicher Vitamine wie Vitamin A.

EIN HALBER LITER MILCH AM TAG

Laut Forschungsinstitut für Kinderernährung sollten Kinder 300 bis 400 Milliliter, Jugendliche und Erwachsene einen halben Liter Milch am Tag zu sich nehmen. Statt Milch sind auch Milchprodukte oder Käse möglich: Zehn bis zwanzig Gramm Käse entsprechen im Nährstoffgehalt etwa 100 Milliliter Milch.



WELCHES PROTEIN IST BESONDERS WERTVOLL?

- Ei-Protein
- Erbsen-Protein
- Molken-Protein

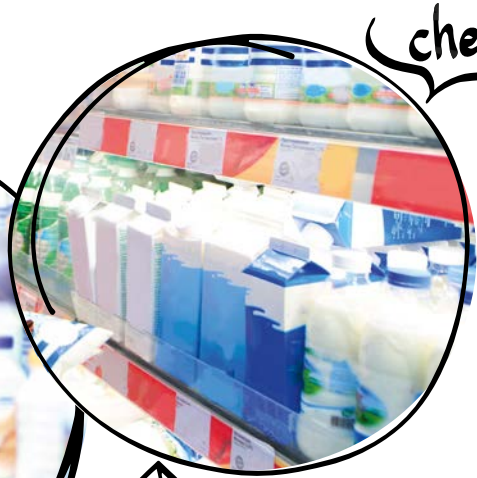
MILCH ERFOLGREICH VERKAUFEN



Gut 900 Gramm Konsummilch trinkt jeder Bundesbürger im Schnitt pro Woche. Dazu kommen rund 500 Gramm Milchmischgetränke und Joghurt sowie je 100 Gramm Butter und Sahne. Die Zahlen zeigen deutlich: Milch- und Milchprodukte stehen bei sehr vielen Konsumenten auf der Einkaufsliste und werden regelmäßig gekauft. Genauso wie Brot- und Backwaren oder frisches Obst und Gemüse sind sie klare Eckartikel: Fehlen sie, wechseln Kunden die Einkaufsstätte.

Ihr Preis gilt zudem als Indikator, ob es sich um eine teure oder günstige Einkaufsstätte handelt. Da Milchprodukte zu den Grundnahrungsmitteln gehören, ist es besonders wichtig, Out-of-Stocks zu vermeiden. Du solltest also wissen, welche Mengen von welcher Sorte Deine Kunden regelmäßig kaufen. Natürlich ist das für jede Einkaufsstätte verschieden, doch allgemeine Marktforschungszahlen bieten hier gute Anhaltspunkte.

MILCH- UND MILCHPRODUKTE SIND GRUNDNAHRUNGSMITTEL.



check!

KUNDEN SOLLTEN IHRE JEWEILIGE LIEBLINGSSORTE STETS VORFINDEN.



WELCHES EIWEISS IST BESONDERS WERTVOLL?

Molken-Protein

Laut dem Milchindustrie-Verband wurde 2023 mehr Vollmilch (25,0 kg/Jahr und Kopf) als teilentrahmte (18,1 kg) oder entrahmte Milch konsumiert. Besonders beliebt bei Verbrauchern ist Bio-Milch. So wurde in den ersten 10 Monaten 2023 im Schnitt 5,9 Prozent mehr Kuhmilch aus ökologischer Erzeugung angeliefert als im Vorjahreszeitraum.



TIPPS FÜRS REGAL

Für die Warenpräsentation gilt: Bevorräte Dich mit deutlich mehr H-Milch als Frischmilch und präsentiere Vollmilch breiter als fettarme Milch. Da sich H-Milch schnell abverkauft, platzierst Du sie am besten auf der Palette. Frischmilch ist kühlpflichtig und gehört ins Kühlregal (auch ESL-Milch). Kontrolliere regelmäßig das Mindesthaltbarkeitsdatum und räume Frischmilch im Regal grundsätzlich von hinten nach vorne ein (FIFO-Prinzip). Mit Randprodukten wie Magermilch, laktosefreier Milch oder Sterilmilch kannst Du Dein Milchsoriment abrunden. Bedenke auch: Milchprodukte sind Grundnahrungsmittel und daher keine typischen Aktionsartikel. Trotzdem kann es lohnen, mit Rezeptideen oder Verkostungen auf die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten und den guten Geschmack hinzuweisen.

Wer zur Milch gleich noch die passende Back- oder Smoothie-Idee mitverkauft, steigert den Absatz – von Milch genauso wie von Komplementärartikeln – und sorgt für höhere Bonsummen. Übrigens: Immer am 1. Juni ist Weltmilchtag – ein guter Anlass, um Milchprodukte auf überraschende Art zu präsentieren.



WIE SOLLTE H-MILCH AM BESTEN PLATZIERT WERDEN?

- Im Kühlregal
- Im Kassenbereich
- Auf der Palette

GUT ZU WISSEN!

Verbraucherfragen
beantwortet



MEHR ZUM THEMA
VERBRAUCHERFRAGEN
FINDEST DU AUF
[WWW.DIALOG-MILCH.DE/
VERBRAUCHER/](http://WWW.DIALOG-MILCH.DE/VERBRAUCHER/)

WWW



WIE SOLLTE H-MILCH AM BESTEN PLATZIERT WERDEN?

Auf der Palette



ENTHÄLT H-MILCH WENIGER VITAMINE ALS FRISCHMILCH?

Um H-Milch haltbar zu machen, wird sie ultrahoherhitzt. Der Vitaminverlust dadurch ist aber gering. H-Milch enthält zwar etwas weniger von den hitzeempfindlichen Vitaminen B1, B2 und B12 sowie Folsäure. Der Kalziumgehalt bleibt aber unverändert.



KANN ICH MILCHPRODUKTE EIGENTLICH EINFRIEREN?

Sahne, Hartkäse oder Butter lassen sich unproblematisch einfrieren. Weichkäse oder Frischkäse eignen sich aufgrund ihres hohen Wassergehalts nicht. Wer geriebenen Käse braucht, sollte diesen schon vor dem Einfrieren reiben. Für spontanes Grillen eignet sich in kleinen Formen eingefrorene Kräuterbutter.

Milch aufkochen ohne Herd schrubben: So geht's richtig

Beim Erwärmen solltest Du die Milch permanent rühren, etwa mit einem Schneebesen. Anderenfalls setzt sich der Milchzucker am Topfboden ab. Außerdem entsteht eine Milchhaut, die keine Luft mehr rauslässt, sodass die Milch überkocht. Das Rühren verhindert also den braunen Topfboden und die Milchhaut – und spart viel Arbeit.

Wie entsteht perfekter Milchschaum?

Der Fettgehalt der Milch sorgt für die Cremigkeit des Milchschaums. Vor dem Aufschäumen sollte die Milch erwärmt werden. Aber nicht wärmer als 65 Grad Celsius, sonst leiden Geschmack und Stabilität. Die ideale Temperatur ist erreicht, wenn man noch die Fingerspitze reinhalten kann.

WANN SOLLTE ICH MILCHPRODUKTE BESSER WEGWERFEN ALS NOCH ESSEN?

Bei Joghurt und Käse gilt: Sobald sich die Farbe verändert, gehört das Produkt besser in den Mülleimer. Reift Käse dagegen über die Anschnittfläche hinaus, ist das nicht schlimm. Milch ist meist einige Tage nach dem MHD noch haltbar. Fängt sie an zu riechen oder flockt aus, solltest Du sie nicht mehr trinken. Sahne ist meist noch eine Woche nach dem MHD verwendbar. Auch hier gilt: Einfach aufmachen, riechen und probieren.



Milchprodukte zu Hause richtig im Kühlschrank lagern

Milchprodukte sind temperatursensibel und gehören nach dem Einkauf schnellstmöglich in den Kühlschrank. Alles, was im Becher ist, etwa Joghurt, kommt ins mittlere Kühlschrankfach, weil es dort am kühlfsten ist. Auch Milch hält im mittleren Fach am längsten. Sie gehört nicht in die Tür, denn dort ist es am wärmsten. Butter bleibt im Butterfach streichart. Käse fühlt sich im oberen Fach am wohlsten.



WAS IST BEIM AUFKOCHEN VON MILCH WICHTIG?

- Umrühren
- Topf mit Deckel verschließen
- H-Milch verwenden

WAS STEHT AUF DER VERPACKUNG?



Um Verbraucher zu informieren und vor Täuschung zu schützen, müssen Lebensmittelverpackungen verschiedene Angaben enthalten. Welche Infos Pflicht sind, wird in Deutschland in der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung gesetzlich geregelt. Manche Angaben sind jedoch für den Verbraucher nicht selbsterklärend: So finden sich etwa auf Verpackungen von Milchprodukten Angaben wie „Verkehrsbezeichnung“ oder „Identitätskennzeichen“.



DIE VIER HALTUNGSFORM-STUFEN

Die „Haltungsform“-Kennzeichnung informiert seit 2022 auch bei den ersten Milchprodukten darüber, wie die Tiere gehalten werden. Sie besteht aus vier Stufen. Haltungsform 1 bietet die niedrigsten und Haltungsform 4 die höchsten Tierhaltungsbedingungen.

Die Kennzeichnung bewertet insbesondere Haltungskriterien wie den Platz, Bewegungsspielräume und Auslauf im Freien.



RÜCKVERFOLGBARKEIT

Das Identitätskennzeichen muss verpflichtend auf Verpackungen von Milcherzeugnissen stehen. Es bedeutet, dass der Betrieb, der das Produkt zuletzt behandelt oder verpackt hat, nach EU-weiten Hygienestandards arbeitet und entsprechend überwacht wird. Im ovalen Kreis steht oben die Staatenkennzeichnung (etwa Deutschland), in der Mitte das Bundesland und die Betriebsnummer und unten EG für Europäische Gemeinschaft. Der Verbraucher kann anhand des Zeichens nur erkennen, in welchem Staat und Bundesland das Erzeugnis zuletzt bearbeitet oder verpackt wurde. Dadurch sind Rückschlüsse auf die Transportwege möglich. Die Herkunft der Rohstoffe lässt sich daraus jedoch nicht ableiten.



WAS IST BEIM AUFKOCHEN VON MILCH WICHTIG?

- ✓ Umrühren

DAS VERRÄT DIE VERPACKUNG



MINDESTHALTBARKEITSDATUM (MHD)
14.05.202X
Gibt zusätzlich zum MHD entsprechende Lagerbedingungen an.

VERKEHRSBEZEICHNUNG
Vollmilch
Verbraucher erfahren, um welche Milchsorte es sich handelt.

ART DER WÄRMEBEHANDLUNG
pasteurisiert
Unterscheidung in „pasteurisiert“ oder „ultraheiß“.

FETTGEHALTSANGABE
3,5% Fett
Fettgehalt des Produkts.

FREIWILLIGE ANGABE ZUR HOMOGENISIERUNG
homogenisiert
Bei homogenisierter Milch setzt sich kein Milchfett ab.

FÜLLMENGENANGABE
1 Liter
Gewicht des Lebensmittels (ohne Verpackung) in einer für diese Gewichtsklasse üblichen Einheit. Bei Trinkmilch erfolgt die Angabe immer in Liter.

NÄHRWERTVERZEICHNIS
Liefert Infos, etwa zum Fett- oder Proteingehalt.

Durchschnittliche Nährwerte	
je 100 ml	
Brennwert	288 kJ/68 kcal
Fett	0,3 g
davon gesättigte	
Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	4,0 g
davon Zucker	4,0 g
Eiweiß	11,8 g
Salz	0,10 g
Calcium	0,0 g

IDENTITÄTSKENNZEICHEN
Sichert die Rückverfolgbarkeit und Qualität der Milch.

HERSTELLERANGABE
Molkerei Muster
01010 Stadt
Angabe von Firmenbezeichnung und Unternehmenssitz (bei im Ausland hergestellten Produkten gegebenenfalls Angabe der Importgesellschaft).



WORÜBER INFORMIERT DIE VERKEHRSBEZEICHNUNG?

- Milchsorte
- Füllmenge
- Nährwert

VERPACKUNG, RECYCLING, MÜLLVERMEIDUNG?

In Deutschland kommen Milch und Milchprodukte derzeit sowohl in Verbundkartons, Kunststoffverpackungen und auch Mehrweg-Glasflaschen in die Regale. Jede dieser Verpackungsformen bietet bestimmte Vorteile, was den Schutz und Transport des Lebensmittels angeht. Entscheidend ist heute vor allem auch die Öko-Bilanz. Immer-

hin bewerten mehr als die Hälfte der 18- bis 29-Jährigen „weniger oder mehr recycelte Verpackungen“ als „immer wichtiger“, wie Ergebnisse der Civey-Studie vom April 2022 zeigen. Die Nachhaltigkeit von Milchverpackungen hat sich das Fraunhofer-Institut für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik genauer



VERBUNDKARTONS

sind leicht, gut stapelbar und eignen sich so für längere Transportwege.



MEHR ZUM THEMA
UPCYCLING
FINDEST DU AUF
[WWW.DIALOG-MILCH.
DE/UPCYCLING-
VERPACKUNGEN-VON-
MILCH-UND-
MILCHPRODUKTEN-
KOENNEN-MEHR/](http://WWW.DIALOG-MILCH.DE/UPCYCLING-VERPACKUNGEN-VON-MILCH-UND-MILCHPRODUKTEN-KOENNEN-MEHR/)

WWW

Strategy



GLASFLASCHEN

eignen sich bei kurzen Transportwegen und möglichst häufiger Verwendung.

SOWOHL DER EINSATZ
VON GLASFLASCHEN
ALS AUCH VON GETRÄNKE-
VERBUNDKARTONS KANN
SINNVOLL SEIN.



WORÜBER INFORMIERT DIE VERKEHRSBEZEICHNUNG?

✓ Milchsorte



angeschaut. Dabei berücksichtigten die Forscher die Produktion, den Transport und die Entsorgung der unterschiedlichen Verpackungsmöglichkeiten. Das Ergebnis: Die Glasflasche gewinnt bei kurzen Transportwegen, bei längeren Wegen können die Verbundkartons punkten.

BESSER RECYCELN

Die Wiederverwendbarkeit der Mehrweg-Glasflasche spart Müll. Ihr höheres Gewicht beim Transport und die Reinigung belasten jedoch die Klimabilanz. Ihren Vorteil kann sie also nur bei hohem Umlauf (mehr als 20 Verwendungen) und kurzen Distanzen zu Handel und Verbrauchern ausspielen. Verbundkartons sind dagegen leichter und können energetisch verwendet sowie recycelt werden. Auch hier gibt es noch Optimierungspotenzial: Wird der Kunststoffverschluss von Verbundkartons etwa durch einen Knickverschluss ersetzt, erleichtert dies das Recycling und verringert den CO₂-Fußabdruck von Milchverpackungen.



UPCYCLINGTIPPS

Durch Upcycling lassen sich leere Verpackungen in schöne Sachen verwandeln. So kannst Du etwa aus einem Milchkarton eine Lampe basteln. Oder eine farbenfrohe Tischdeko, die nicht nur an Ostern Spaß macht.



KARTON VERZIEREN, AUFSCHNEIDEN, LED-LEUCHTE REIN, FOTO DAVOR – FERTIG!



FRÜHLINGSDEKO AUS EINEM AUFGESCHNITTENEN UND BEMALTEN MILCHKARTON.



WELCHE VERPACKUNGSFORM IST BEI LANGEN TRANSPORTWEGEN NACHHALTIGER?

- Kunststoffverpackung
- Mehrweg-Glasflasche
- Verbundkarton



MILCHMYTHEN IM CHECK



STIMMT DOCH, ODER?

Sie galt Jahrtausende als überlebenswichtiges Grundnahrungsmittel in vielen Teilen der Welt – doch in jüngster Zeit gerät sie unter Druck. Über Kuhmilch sind viele Behauptungen im Umlauf. Sie stellen ihren Nährwert infrage oder machen sie zum Sündenbock für verschiedenste Beschwerden. Doch stimmt das? Sechs Milchmythen auf dem Prüfstand.

MILCH VERURSACHT SCHLECHTE HAUT

Die Gründe für Pickel & Co. sind vielfältig und individuell. Auf Milch zu verzichten kann für manche Abhilfe schaffen. Andere profitieren von hautfördernden Inhaltsstoffen wie Jod oder Vitamin B12.

2

FRESSEN KÜHE UNSERESSEN?

Es gilt hier: Vom Gras ins Glas. Kühe fressen Gras, Heu und Silage, für den Menschen ungenießbare Pflanzenreste wie Stroh und Nebenprodukte aus der Lebensmittelherstellung, z. B. Treber oder Rübenschnitzte.

1

WELCHE VERPACKUNGSFORM IST BEI LANGEN TRANSPORTWEGEN NACHHALTIGER?

Verbundkarton



PFLANZLICHE DRINKS VERDRÄNGEN DIE MILCH

Nur 4 Prozent der Deutschen wollen laut TÜV Süd Kuhmilch komplett durch pflanzliche Drinks ersetzen. Ein Vorteil der Milch: „cleane“ Zutatenliste sowie hochwertiges Eiweiß und Mineralstoffe.

3



MILCH VERSCHLEIMT UNS

Die „verschleimende Wirkung“ von Milch ist wissenschaftlich nicht belegt. Die gute alte Milch mit Honig darf also bei grippalen Infekten weiterhin bedenkenlos getrunken werden.

4

MILCH MACHT KRANK

Die Wissenschaft bestätigt, dass die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlene Tagesverzehrmenge wichtig für die Gesundheit der Menschen aller Altersgruppen ist.

5

MILCH IST BEI EINER LAKTOSEINTOLERANZ TABU

Ein Komplettverzicht auf Milchprodukte ist unnötig. Denn manche enthalten ohnehin kaum Laktose (etwa gereifter Käse). Zudem gibt es viele Produkte heute in laktosefreien Varianten.

6

MILCH, BUTTER UND CO. SIND KLIMAKILLER

Fakt ist: Emissionen aus der Tierhaltung bilden mit rund 7 Prozent einen relativ geringen Teil der Gesamtemissionen. Das Methan aus der gesamten Tierhaltung in Deutschland macht 3,7 Prozent der Gesamtemissionen aus. Dennoch treiben Landwirt:innen und Molkereien weltweit Innovationen voran, um den Methanausstoß zu verringern.

7



WELCHE AUSSAGE IST RICHTIG?

- Milch verschleimt die Atemwege
- Milch verursacht Laktoseintoleranz
- Einige Nährstoffe der Milch (Jod, Vitamin B12) können die Haut fördern

DIE MILCH- BOTSCHAFTER



**„LETS-TALK-MILCH“ MIT ZUKUNFTSPORSCHER DANIEL ANTHES:
ALS PODCAST ODER VIDEO VERFÜGBAR**

Dialog mit Leidenschaft – das ist die 2021 gegründete Initiative Milch. Die von Milchbäuerinnen, -bauern und Molkereien getragene Plattform informiert über Milch und ihre Produktion und will Licht ins Dunkel von „Milchmythen“ bringen. Laut GfK Consumer Panel genießen rund 90 Prozent der Bundesbürger*innen regelmäßig Milch und Milchprodukte, weil sie ihren Geschmack lieben und sie für ihre Ernährung wichtig finden. Gleichzeitig wollen die Menschen verstehen, wie Milch heute produziert wird, was hinter Aussagen über Verträglichkeiten steckt oder

wie sie sich klimaschonend ernähren können. Hier leistet die Initiative Milch wertvolle Unterstützung. Auf ihrer Webseite sind wichtige Fakten und Themen gebündelt zu finden. Social-Media-Kanäle auf TikTok, Insta & Co. versorgen Milchwirer mit Rezepten und coolen Inspirationen.

Hintergrundinformationen und Fakten zu den aktuellsten Themen findest Du auch in der Podcast-Serie Let's Talk Milch unter www.initiative-milch.de/letstalkmilch/



WELCHE AUSSAGE IST RICHTIG?

- Einige Nährstoffe der Milch (Jod, Vitamin B12) können die Haut fördern.

HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1

Mehrfachantworten sind möglich!

WIE VIELE MENSCHEN IN DEUTSCHLAND TRINKEN MINDESTENS EINMAL PRO WOCHE TRINKMILCH?

- Ein Drittel
- Die Hälfte
- Zwei Drittel

WIE HOCH IST DER ANTEIL VON BIO-MILCH AN DER GESAMTPRODUKTION VON KONSUMMILCH?

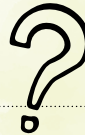
- Rund 1 Prozent
- Rund 5 Prozent
- Rund 10 Prozent

WAS IST DAS BELIEBTESTE MILCHPRODUKT IN DEUTSCHLAND?

- Butter
- H-Milch
- Joghurt

WIE VIELE PORTIONEN MILCH UND MILCHPRODUKTE EMPFIEHLT DIE DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG?

- Eine bis drei
- Drei bis fünf
- Mindestens fünf



WELCHES PRINZIP GILT FÜR DIE REGALPFLEGE VON MILCH IM KÜHLREGAL?

- Ankermarke in die Streckzone
- FIFO-Prinzip
- ESL-Milch hinter Frischmilch

WIE VIELE LITER MILCH GIBT EINE GESUNDE KUH IN DEUTSCHLAND IM SCHNITT PRO TAG?

- 5 Liter
- 16 Liter
- 27 Liter



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2

Mehrfachantworten sind möglich!

WO IST ROHMILCH AUSSCHLIESSLICH ERHÄLTlich?

- Bei Vollsortimentern
- Bei Discountern
- Direkt beim Erzeuger

WAS IST LAKTOSE?

- Milcheiweiß
- MilCHFett
- Milchzucker

WIE NENNT MAN DAS KURZZEITIGE ERHITZEN, UM MILCH HALTBAR ZU MACHEN?

- Homogenisieren
- Blanchieren
- Pasteurisieren

WIE VIEL PROZENT FETT DÜRFEN „LIGHT“-MILCHMISCHGETRÄNKE MAXIMAL ENTHALTEN?

- 0,1 Prozent
- 1,8 Prozent
- 3,5 Prozent

WAS SOLL DAS IDENTITÄTSKENNZEICHEN SICHERN?

- Rückverfolgbarkeit
- Tierwohl
- Faire Preise für Milchbauern

WELCHES MILCHPRODUKT LÄSST SICH UNPROBLEMATISCH EINFRIEREN?

- Sahne
- Butter
- Frischkäse



NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop Izdirekt-lernwelt.de findest Du noch viel mehr Wissen in gedruckter Form:

- /// Die kompletten Markenlehrbrief-Boxen mit allen aktuellen Markenlehrbriefen
- /// Nützliche Basis- und Prüfungstrainer
- /// Eine Auswahl an interessanten Fachbüchern und Nachschlagewerken



Izdirekt-lernwelt.de

training.Izdirekt.de

IMPRESSUM

3. AUFLAGE
2024

Ein Markenlehrbrief der

LZ direkt Lernwelt, Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main

Head of LZ direkt Lernwelt: Nicole Grohmann

Creative Direction LZ direkt Lernwelt:

Anke Couturier

Redaktion: Fabienne Leonard

Grafische Gestaltung: Harald Klein

In Zusammenarbeit mit

Initiative Milch 2.0 GmbH
Friedrichstraße 124
10117 Berlin
kontakt@initiative-milch.de, www.die-milch.de,
www.milchmachts.de

Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Daimlerstraße 14,
85748 Garching b. München
Tel. +49 (0)89 613871-0
lernwelt@herold-fulfillment.de, www.Izdirekt-lernwelt.de

BILDNACHWEIS

AdobeStock (S. 3, 12: J. Adamski; 3, 11, 17, 25, 34: dinvector; 4, 8, 13: jane55; 4, 7, 18, 30: veekic1; 4, 14, 18, 25, 28: Pugun & Photo Studio; 5: showcake; 5, 22: Prostock-studio; 6, 27: Mehdi; 7: M. Mainka; 14, 22: Muhammad; 17: Wavebreak-mediaMicro; 20: showcake; 22: B. Tarar; 24: Drobot Dean; 25: arthurhidden; 25, 28, 29: jenny on the moon; 25: Oleksandra; 34: Iesichkadesign); **Initiative Milch** (S. 1, 2, 21: Katharina Bohm; 5: Jonas Ruhs; 5, 10, 16, 30: Neele Isabel Milde; 19: Getty Images/Faba; 9; 32); **iStockphoto** (S. 2, 21, 24: Frank Ramspott; 6, 7, 18, 32, 33: ulimi; 7, 10: stellalevi; 8, 9, 10, 12, 21, 27, 30: DragonTiger; 8, 24: Ollustrator; 10: GCShutter; 10: phive2015; 11, 12, 13, 17, 23: setory; 12: A. Latsenko; 14: bit245; 14: T. Davidova; 16: R. Babakin, S. Edwards; 18: andresr; 20: V. Krysh-tal; 23: gpointstudio; 27: Unchalee Khunchaturus); **Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW e.V.** (S. 29); **Shutterstock** (S. 4: first vector trend; 10: A_Lesik 11: La puma; 16: 279photo Studio; 17: A. Veselov; 27: doomu; 26: sweeann; 28: M. Goshia; 35: bqmeng, Intellson; 36: Parilov)

MARKENLEHRBRIEF

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!

LZ direkt Lernwelt

Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de

